TYGODNIK
ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

ROK TRZECI. KWARTAŁ DRUGI.

Ora et Labora. Medium tenuere beati.



Pisma tego w każdą Niedzielę wychodzić będzie arkusz. — Przedpłata wynosi półrocznie: w Warszawie zł. 12, na prowincyi zł. 15. — Prenumerować nań można *półrocznie* lub *całorocznie*: w Warszawie w Redakcyi Tygodnika Rolni. Techn. przy ulicy Sto-Jerskiej Nro 1789. Na prowincyi na wszystkich Urzędach i Stacyach Pocztowych. — W Warszawie z Redakcyi do mieszkań PP. Prenumeratorów *bezpłatnie* będzie odesłane.

Nro 23.

NIEDZIELA
Dnia 4 Czerwca
1837.

Oświadczenie Redakcyi.

Z Nrem 26 niniejszego pisma kończy się półroczna przedpłata. — PP. Prenumeratorowie raczą wcześnie poczynić zapisy, nie chcąc doznać przerwy w odbieraniu numerów.

Redakcya ponawia oświadczenie, iż jak dotąd, i nadal prenumerującym w jej głównym Kantorze przy ulicy Swięto-Jerskiej Nro 1789 (za pałacem Krasińskich), pismo to do mieszkań w Warszawie bezpłatnie przesyłanem będzie.

Po wyjściu ostatniego Nru (26) z pierwszego półrocza, będzie można nabyć w Redakcyi oprawnych exemplarzy Tygodnika; również i Kalendarza Rolniczego (także z pierwszego półrocza, arkuszy 10 z ryciną) na rok 1838 (a); obejmującego następujące przedmioty: Powód do wydawania Kalendarza Rolniczego. — Rzut oka na łąki w ogólności. — O uprawie mniej znanych roślin olejnych: lnianki, gorczycy, rzodkwi chińskiej, makn. — O poprawieniu złej wody do pojenia zwierząt domowych, do prania i gotowania. — Wyrabianie wina z różnych krajowych jagód. — Sposób długiego przechowywania mleka. — Ogółowe przypomnienia gospodarskie na każdy miesiąc. — Najpospoliciej zdarzające się choroby zwierząt domowych w miesiącu lutym. — Dwa obrazy gospodarstwa wiejskiego. — Ugor i płodozmian. — Doświadczenia czynione w Möglinie pod względem gęstości siewu. — Sposb karmienia cielat zupą z żółtych buraków. — Pszczolnictwo. — Zakładanie łąk sztucznych. — Sposób solenia masła w Anglii. — Cement Algierski. — Lekarstwo przeciw zarazie drobiu. — Myśli o gospodarstwie. — Krótka nauka wyrabiania cukru z buraków sposobem domo-

(a) Kalendarz Rolniczy wychodzi na rok 1838, nie zaś na 1837, jak to przez pomyłkę było doniesionem. — Do ostatniego Nru (12go) dołączoną będzie część astronomiczna na rok 1838, i inne przedmioty Kalendarzom właściwe. *Red.*

wym: a) podług sposobu używanego we Francyi; b) podług sposobu w Rossyi używanego. — (W następnych numerach, między innemi, opisane będzie Rybactwo czyli hodowanie ryb; oraz: o naturze i użyciu torfu.) — Na Kalendarz Rolniczy przyjmuje się przedpłata calorocznie w Redakcyi Tygodnika zł. 9; na prowincyi na wszystkich Urzędach i Stacyach Pocztowych po zł. 10.

Technologia Wiejska.

Uwagi nad aparatem gorzelnianym przez Hr. Kickiego wynalezionym.

(patrz Tygodnik z r. b. Ner 4.)

Du choc des opinions jaillit la lumiere.

W opisie własności aparatu gorzelnianego wynalakzu Hrabiego Kickiego, czytamy: że wynalazca nie dopuszcza żadnej wątpliwości w korzyściach aparatu, skoro pomysły teoryi w wykonaniu praktycznem rzeczywistość okazują. — Prawda, jeżeli wynalazca bez uprzedzenia o swojej rzeczy sądzi i do sądzenia drugim, wszystkie korzyści wyraźnie wystawia. Mojem zdaniem uważam niedostateczne korzyści, jakiegokolwiek aparatu, te, które tylko technicznie lub fizycznie będą dowodzone, a nie wsparte arytmetycznemi dowodami; to jest: że ten aprarat zamiast 100 kosztuje tylko 50; że potrzebuje dziennie opału do 40 korcy zacieru 1 lub ¾ sążnia i t. d.

1. W pierwszej zalecie tego aparatu jest mowa o połowę mniejszym kapitale; a nie czytamy tylko porównanie z aparatem Pistoryusza i oszczędności kilku tysięcy złotych; kiedy może są aparata, które też same czyniąc usługi, całkiem kilka tysięcy kosztują. — My tutaj w Galicyi mając Pistoryusza i tyle gatunków aparatów, a między temi aparata drewniane parowe, których korzyści są numerycznie dowiedzione w mojem dziele, możemy śmiało z doświadczenia zaprzeczać pierwszeństwa Pistoryuszowi i wszelkim aparatom z jego zasady powstałym.

2. Aparat Hr. Kickiego wydaje produkt czyściejszy i czytamy przyczyny: „że pary wyskokowe z mniejszą powierzchnią miedzi są w styczności; że wielki ruch płynu w separatorze powoduje ukośny wpływ strumienia pary; unika się przyczyn pozostawiających płyn w stanie działania zawartych kwasów najwięcej odpowiadającym, a przez powtórne do stanu sprężystego przejście, nasycone roztworem miedzi, tworzą w dalszem postępowaniu zaród masła miedzianego, unoszącego się w najodleglejsze aparatu części, i t. d." — A przecież Autor wynalazku ma miedziane naczynia, jako najgłówniejsze przyczyny powyższych skutków. Gdyby jednak który aparat, jak jest drewniany parowy, nie miał prócz wężów (których uniknąć niepodobna) żadnych powodów do utworzenia smaku i odoru miedzianego i nie potrzebował tyle naczyń nazwy łacińskiej i przecie wydawał okowitę najczystszą, czyż nie w krótszej i dogodniejszej drodze osiągnąłby się cel żądany?

3. Potrzebuje mniej opału. A nie czytamy wiele potrzebował ten nowy apdrat, bo tylko numeryczne porównania trafiają do przekonania. Wszystkie zatym kształty i nazwy naczyń do jakiegokolwiek celu są złożone, gdy istotnych, przekonywających korzyści nie przynoszą, służą tylko do wywiązania się z zasad teoretycznych, które nie zawsze są w zgodzie z doświadczeniem; gospodarza jednak interessuje tylko rzeczywistość. Autor wynalazku chce dowodzić kształtem aparatu miedzianego zachowanie, tyle niepotrzebnie

rozpraszającego się cieplika, tak że bardzo mało wody potrzebuje na skroplenie okowity. Ja rozumiałbym, że aparat drewniany, mało mający naczyń i z niemi mało przewodników ciepła, więcej jest w stanie zachować tego ciepła podczas pędzenia, niż wszelkie aparata miedziane. Równie oszczędność przez usunięcie miedzi korzystniejszą dla gospodarza, jak oszczędzenie wody, które Autor za zaletę uznaje.

4. Zysk na lokalu uważam za drobnostkę, wywołaną przez tych niemieckich pisarzy, którzy mając mało główniejszych korzyści do wykazania, małemi środkami chcą przynęcić zwolenników.

5. Osiągnięte zmniejszenie ciśnienia jako opor, który pary spirytusowe w dalszym onychże postępowaniu natrafiają i na pomyślność destylacyi wpływają; których zmniejszenie w prostym stosunku z uzyskanym wydatkiem doświadczeniem w praktyczną prawdę zamienione zostało; które to ciśnienie nie tylko jest przeciwne z natury swej biegowi każdej destylacyi, paraliżując niejako w części działalność ognia na wywiązanie i ulotnienie tychże par działającego, zrządza szkodliwą w dalszym postępie kondensacyą i działa przeciwnie urządzeniu, separacyą par na celu mającego."— Z tego wszystkiego, jeżeli zrozumiałem, wypada, że destylacya pod wyższym stopniem ciepła odbywająca się, sprowadza ciśnienie, czyli sprężystość pary, a z tego wypada zły wydatek. Całe zatem złe, ma być naprężenie par w naczyniach rozwijające się. Każde naprężenie par pochodzi, jeżeli ta ma do pokonania kolumnę płynu, przez który przeciskając się, póty się pręży i nabiera wyższego stopnia, póki się na powierzchnię nie dobędzie; albo gdy otwor wychodowy w stosunku ilości produkującej się pary jest mniejszy. Lecz ani pierwszego, ani drugiego przypadku nie widzę w żadnym aparacie, bo para wszędzie na małą kolumnę płynu natrafia, a w powietrzu nie znajdzie oporu. W moich doświadczeniach stopień pary nad 80 nie podnosi się, aż póki więcej nad 2 łokciową kolumnę płynu ma do przezwyciężenia. Gdyby nareszcie para pod wyższym stopniem pracowała podczas destylacyi, cóż wtedy może zrządzić? Wszak tylko prędsze rozwinięcie pary, i pary więcej wodnistej, jak wyskokowej; czyli pędziłoby więcej wody z wódką w tym stosunku, jak się ma 65 do 80; czyli pierwszy stopień na rozwinięcie pary wyskokowej, a drugi na rozwinięcie pary wodnej, jeżeli tejże nowy płyn jak jest w alembiku, lub nowe ochłodzenie powierzchni, jak są talerze Pistoryusza nie temperuje lub zniża. Zmniejszenia jednak wydatku w naczyniu, podczas destylacyi, nie pojmuję tylko z dwóch przyczyn, to jest: z powodu niewszędzie ogrzanej roboty w kotle, a przez to niedobycie wszystkich części wyskokowych; albo przez rozłożenie pary wyskokowej na pierwiastki.—Pierwszy przypadek być nie może tam, gdzie nie ma pewnego ciśnienia pary, przez co sięga aż do kantów naczyń swojem ciepłem; a drugiego przypadku nie można dopuścić, wiedząc przez naukę fizyki, jakiego gorąca potrzebuje woda, lub woda z wyskokiem połączona na swoje rozłożenie. Wniosek zatym szkodliwy na destylacye z większego ciśnienia, należałoby aby Autor objaśnił.

6. Mniejsze ryzyko. W aparatach, gdzie wiele jest kurków, klap i innej nazwy przyrządzeń zabezpieczających od szkody, może być wielkie ryzyko. W aparacie zaś o mniej przyrządzeniach, mniejsze; a w aparacie drewnianym, podług mego dzieła postawionym, żadne; gdyż prócz kurka od pary, który podczas destylacyi zawsze jest otwarty, żadnego innego nie ma przyrządzenia zabezpieczającego od szkody. Żeby na przerobienie ogniowego aparatu na parowy, powiększenie głębokości kotła roboczego było dostatecznem, nie rozumiem, albo Autor myli się z wyrachowaniem potrzeby pary do pewnej ilości roboty w naznaczonym czasie. Uważam także, że Autor może przez zbyteczne zamiłowanie swego aparatu, nie przyznaje pierwszeństwa parowym

X

bez względu na podatek od zacieru, a co już tak dawno doświadczeniami zostało wspartem; tym więcej, że wszystkie ogniowe aparata, przez zetknięcie kwasu z miedzią, nadają wódce właściwy przykry odor, zrządzają szkodę w kotle; przez przypadnięcie roboty do kotła udzielają wódce smak przygorzały, a nie zmniejszają odłączenia części wyskokowych od wodnych, jeżeli uwierzymy: że żaden płyn w wolnem na parę miejscu, więcej nie nabiera stopnia jak 80ty; i że para wodna robotę w kotle roboczym w tymże postawić może, a wtenczas żadna część wyskokowa ukryć się nie może.

Rozprawy zaś Galla i Sznefusa, iżby gęste zaciery miały gorszy dawać wydatek jak rzadkie, dla nas nie służą; gdyż Pan Gall dopiero po podróży swojej po Galicyi poznał skutki gęstych zacierów; a Pan Sznefus mógł głosić rzecz z uprzedzenia, albo dla zrobienia nowego wrażenia na gorzelnikach, a przez to zyskiwania na sprzedaży swego sekretu.

U nas zwyczajne są wydatki po 12, 13 do 14 kwart okowity z korca kartofli ze słodem; a korzec kartofli zajmuje miejsca z zacierem tylko 32 do 34 garcy. — Stan jednak dobrego wydatku zależy:

1. Od materyałów mniej lub więcej mącznych.
2. Od pewnej ilości wody potrzebnej na ich roztworzenie (o czem jaśniej w mojem dziele). (a)
3. Od stanu ciepła i uprawiania tegoż zacieru w sposób, żeby wszystkie części krochmalu zostały na cukier przeistoczone.
4. Od dobrej i wszędzie dotkniętej fermentacyi.
5. Od czasu dania na kocioł roboty; żeby nie wcześniej przed osiągnieniem najwyższego stopnia fermentacyi najwięcej dającej wódki; ani później, przechodzącej w kwas szkodliwy nie oddawać pod destylacyą.

Dawać zaś więcej wody niż zacier do dobrego wydatku potrzebuje, jest to bezpotrzebnie powiększać naczynia, mnożyć wydatek na paliwo, żeby tę wodę, niedającą wódki, niepotrzebnie rozgrzewać; utrudniać odłączenie wyskokowych części od większej ilości wodnych, i tym sposobem mnożyć wiele przedmiotów niepotrzebnych.

Jeżeli powszechne zamiłowanie aparatów parowych, które, jak powiada Hr. Kicki, w Polsce dotąd rozstrzygniętem nie zostało, to z tego względu opóźniają się dla każdego tamecznego gorzelnika te pożytki, które u nas w Galicyi dawno uznanemi zostały i teraz coraz bardziej się utwierdzają.

Dla aparatów parowych nie jest obojętną rzeczą, ani upodobaniem, budowa kotła parowego, gdyż budowa kotła stanowi wszelki pośpiech i dokładność w zamierzonym celu. Jakże nieocenione są korzyści i dogodności z aparatów parowych, kiedy jednym kotłem parowym 3 łokciowej długości i podług mojego dzieła zbudowanym, pędzi się wódka z 20 korcy kartofli, warzy piwo parą (b), pędzą się wódki zaprawne, lub wody pachnące; czyszczą się parą beczki, robi syrop kartoflowy, i gdy wszystko razem jest w ruchu jednego dnia, cała czynność trwa 12 godzin; inaczej zaś, pędzenie wódki samej trwa tylko 9 do 10 godzin. Taki aparat stoi w Żurawnikach pod Lwowem w własności W. Franciszka Cikowskiego.

Adam Kasperowski.

(a) Rozbiór gorzelni parowych drewnianych we Lwowie 1836.

(b) O piwie parowem przez tegoż Autora. *Red.*

Wyrabianie cukru z buraków.

O użyciu wytłoczyn burakowych na papier.

(z Polytechnisches Journal Dinglera, zeszyt 2 z Marca 1837.)

Trudność w nabywaniu zużytych resztek tkanin lnianych, konopnych i bawełnianych (szmat, hadrów), a ztąd coraz bardziej wzmagająca się ich drogość, stała się powodem, że w czasach ostatnich usiłowano zastąpić je w papierniach innemi istotami roślinnemi. Zastósowanie do tego celu siana i słomy, mchu i torfu, paździerzy lnu i konopi, łodyg i liści kukuruzy, tudzież pozostałości przy wyrabianiu lukrecyi, okazało się właściwem i korzystne wydało wypadki. Lecz największej wagi, i dla przemysłu i dla gospodarstwa wiejskiego, zdają się być w tej mierze wytłoczyny burakowe, na przyrządzenie których do robienia papieru uzyskał P. Joung w Anglii patent swobody. Według jego sposobu, potrzeba najprzód wytłoczyny w prasie dobrze wypłókać w roztworze z 450 funtów wody i 1 funta stężonego kwasu siarkowego; następnie materyę włóknistą chlorem wybielić; a nareszcie tak przygotowaną mięszać z 10 do 50 proc. szmat lnianych lub konopnych.

Pisma czasowe niemieckie doniosły niedawno, że w Wirtembergu zaczęto używać wytłoczyn burakowych na papier, nie wiedząc, jak się zdaje, o wynalazku Jounga. Zaraz przy pierwszych doświadczeniach z pomięszania ⅓ szmat wełnianych z ⅔ wytłoczyn burakowych, dostarczonych prosto z cukrowni, otrzymano bardzo mocny i doskonały papier pakowy; nie ma więc wątpliwości, że przy dalszych usiłowaniach, lepszem przyrządzeniu i dokładniejszem wybieleniu wytłoczyn, tudzież stosownem przydaniu do nich szmat lnianych lub konopnych, bardzo pomyślne skutki otrzymać się dadzą. Wielka wyższość, jaką mają wytłoczyny burakowe nad każdym innym surowym płodem papierowym, na tem głównie polega, iż pierwszych dostarczają cukrownie w stanie miazgi; ztąd też płacą już teraz za ich centnar tę samą cenę, za jaką równą ilość, co do wagi, świeżych buraków zakupić można. Jest więc rzeczą bardzo do prawdy podobną, że przedsiębiercy cukru krajowego, przez upowszechnienie podobnego zużycia wytłoczyn burakowych, zdołają wkrótce opędzić większą część kosztów surowego materyału.

Jeżeli dodamy do tego, że nie długo zapewne wydoskonalony zostanie sposób wydobywania potażu z melasy, przez poddanie jej fermentacyi wyskokowej i oddystylowanie alkoholu, z czego, według Pana Dubrunfaut, znaczne wypłynąć mogą korzyści; któżby więc nie życzył, aby w kraju naszym do tego stopnia cukrownie burakowe wznieść się mogły, na jakim je we Francyi widzimy?

T. S.

Stan cukrowni burakowych we Francyi.

(Patrz poprzedni Ner.)

Zdanie sprawy Kommissyi względem cła od cukru kolonialnego, przyjęto z wielkiem zadowoleniem. Potwierdza ona we wszystkich stanowczych punktach projekt do prawa, ułożony przez Pana Duchatel, który, o ile w podobnych zdarzeniach można tylko było, dogodził zarówno wszystkim interesom, to jest: konsumentów, osad i fabryk krajowych.

Zniżenie cła na połowę, będzie wprawdzie po części niedogodnem dla ostatnich; zdaje się nawet, iż z 542 fabryk cukru burakowego, obecnie czynnych, przynajmniej jakie sto z powodu zni-

żonego cła upaść musi. Te jednakże fabryki, byłyby zawsze upadły w skutek wewnętrznej konkurencyi, ponieważ zaprowadzono je z zastosowaniem się do lokalnych potrzeb i pośród okoliczności czasowych, z powodu czego nigdyby utrwalić się nie potrafiły. Wszystkie jednakże jako-tako położone i niezgorzej administrowane fabryki cukru burakowego, będą teraz pod nowem prawem i przy czynnej konkurencyi osad, miały powód ulepszenia swych metod, a powiększenie się konsumcyi, o którem wątpić nie można, stanie się dla nich ułatwieniem w przyjęciu nowych warunków fabrykacyi, którym to warunkom, żeby nie upaść, koniecznie poddać się muszą.

Konsumcya cukru we Francyi w roku 1835 przy cenie 36 sous za funt, wynosiła 34 milionów funtów; w 1836, przy cenie 20 sous, podniosła się na 226 milionów funtów. (a) Największe niebezpieczeństwo dla krajowych fabryk cukru burakowego, nie zależało ze strony współubiegania osad, których produkcya od dawna już nie odpowiada potrzebom krajowym; ale zależało od planu przyjętego przez Pana Argout i mądrych naczelników oddziału podatków niestałych: ażeby na cukier krajowy nałożyć podatek, którego sposób wybierania byłby był plagą dla fabryk, naraziłby je oraz na koszta, przeszkody i trudności.

Nowe odkrycie w wyrabianiu cukru burakowego.

Gazeta Pruska Państwa z dnia 19 maja, zawiera z Monachium następujący artykuł:

Pisma nasze donosiły niedawno o nowem odkryciu w wyrabianiu cukru z buraków, mającym wydawać najświetniejsze wypadki. — Podobnych doniesień mieliśmy już tak wiele, iż powyższe nie zwracało na siebie uwagi.

Tymczasem dowiaduję się teraz z najpewniejszego źródła o tymże wynalazku co następuję: — Wynalazcą jest pewien członek Towarzystwa Rolniczego niższego Renu. Towarzystwo to, mając sobie obszernie rozwinionem w mowie będące odkrycie, poleciło wypróbowanie go Dr. Herberger, Aptekarzowi i Professorowi przy szkole rolniczej w Kaizerlautern. Wypadek był następujący: Użyte do doświadczenia buraki, zawierały 9^{35} proc. cukru; otrzymany z nich cukier był bardzo piękny, bez żadnego obcego smaku; co do ilości, ta się różniła podług sposobu postępowania; i tak podług jednego otrzymano 9,03 proc.; podług drugiego 9,26 proc., nakoniec podług ostatniego, otrzymano całą ilość w burakach zawartego, czyli 9,35 proc.

Główne postępowanie jest to: buraki się suszą, ucierają na mąkę, a cukier się z nich wyłącza za pomocą winnego spirytusu.

Wiadomo mi z pewnego źródła, że prosty ten sposób wkrótce zostanie podany do wiadomości publicznej, wraz ze szczegółowem opisem doświadczeń Dra Herberger; ponieważ wynalazca nie czyni z niego tajemnicy, ale raczej bezwarunkowo publicznie ma go ogłosić.

Nie jest nam coś przeznaczonem, z jakiemkolwiek ważnem odkryciem wystąpić na widownię przemysłową. Przed niejakim bowiem czasem, ustąpiłem P. Elsnerowi, właścicielowi apteki na Podwalu w Warszawie, pozostałe od własnych doświadczeń buraki cukrowe, z któremi miał rozpocząć doświadczenia całkiem podobne do wyżej opisanych. Ale na nieszczęście, różne okoliczności wstrzymały zamiar P. Elsnera; a tymczasem cudzoziemiec przywodzi do skutku myśl jego! — Jednakże zamierza P. Elsner swój pomysł wykonać, i otrzymany skutek podać do Tygodnika. *Red.*

(a) W tem obliczeniu wyraźnie zachodzi pomyłka. — P. Dumon wyraźnie bowiem mówi: (patrz zeszły Nr Tygodnika stron. 175) że w roku 1835 wyrobiono we Francyi 30 milionów kilogramów, czyli 75 milionów funt. cukru burakowego. *Red.*

Wiadomości Handlowe i Przemysłowe, w bliższej styczności z rolnictwem naszem zostające.

Nadzieja i obawa co do nadchodzącego jarmarku na wełnę w Wrocławiu.

(Dokończenie.)

Postępując z rozwagą i stosując się do okoliczności, można jeszcze ponieść takowy ubytek w dochodzie wełny. Otóż są obawy, które przez to bardziej jeszcze wzrosły, iż nie mała część przywiezionej wełny, kupców nie znalazła. Teraz wypada nam przedstawić i nadzieje w właściwem jej blasku.

Pewna, iż rękodzielnie wełniane na stałym lądzie, mianowicie w Niemczech, są dziś czynniejsze, niżli były dawniej. Już od lat kilku rękodzielnicy nasi znakomitą grają rolę w handlu wełną, którą nie tylko w tym roku zapewne utrzymają, ale nadto, umiarkowańsze ceny wełny, tyle dla nich korzystne, wiele się zaiste przyczynią do rozszerzenia ich działań zakresu.

To się rozciąga i do rękodzielniów zagranicznych. Nadto, zimno i mokra wiosna, nie mało zapewne zmniejszy owczarnie; a zatem, spodziewać się należy; iż w roku przyszłym podniosą nieco ceny wełny; a przynajmniej, iż na odbyt jej z niejaką pewnością rokować możemy. Ale widoki te, mało wprawdzie zaspokoją tych, których zniżenie cen wełny, w krytyczne wprawia położenie. Dla nich jest jeszcze nadzieja w zakładach (bankach), udzielających pożyczki na niesprzedaną wełnę. A jeżeli nie wszyscy, wielu zapewne z tego korzystać będzie. Jeżeli zaś kiedy, to obecnie zakłady te staną się prawdziwem dobrodziejstwem; gdyż z niejaką pewnością przyjąć możemy, iż w ciągu roku bieżącego cena wełny raczej się podniesie, a niżeli zniży.

Czego się możemy spodziewać w tym roku pod względem cen zboża?

(Gazeta Handlowa Pruska z d. 25 Maja.)

Opinia stanowi ceny wszelkich przedmiotów na przedaż wystawionych. Co do zboża, ciągle się utrzymuje to mniemanie: że dla następujących przyczyn, cena jego podnieść się nie może:

1. Ponieważ wielkie go mamy zapasy;
2. Ponieważ przy teraźniejszem udoskonaleniu sztuki rolniczej, nieurodzaju, poniekąd obawiać się nie można;
3. Nakoniec, niechby zboże niezupełnie się udało, kartofle potrafią je zastąpić.

Objaśnijmy nieco te twierdzenia, by zobaczyć, czyli w rzeczy samej nie mamy przyczyny obawiać się (a raczej spodziewać) wyższych cen zboża.

Co do 1go. Zasoby zboża mają być tak wielkie, iż potrafią pokryć pomniejszy nieurodzaj: — O tem, według zdania mego, można wątpić i zapytać się: gdzie to są te wielkie zapasy? — Pewna, iż jest wiele gospodarzy posiadających zboże. Ale liczba ich, w porównaniu z tymi, których gumna i spichrze przed żniwem całkiem wypróżnione zostaną, jest bardzo mała; i pewnie nie przesadzimy, uważając ją jak 1 do 10. A zatem wątpię, by cały zapas zboża wystarczył na potrzebę na jeden miesiąc po żniwach; to jest licząc od sierpnia. — Handlarze zbożem mniej go jeszcze posiadają niżli gospodarze. A więc, te wielkie zasoby, w których nadzieje pokładają, są raczej urojeniem, niż rzeczywistością.

Co do 2go. Wysoki stopień, na jakim dziś sztuka rolnicza zostaje, ma zapobiedz nieurodzajowi: — Ale pytam się: cała sztuka rolnicza byłaż w stanie wstrzymać śnieg i deszcz w dwóch upłynionych miesiącach; byłaż w stanie w swym czasie uprawiać zasiewy jarzynne? Jestże w jej mocy zapobiedz żółknieniu i niknieniu oziminy, skutkiem wielkiej mokrości? Możnaż zapobiedz złym skutkom z opóźnienia siewu jarzyny? Nie, nie łudźmy się na próżno; nie ufajmy więcej siłom ludzkim, jak im rozsądnie zaufać można.

Co do 3go. Niechby zresztą zboże ochybiło, to mamy przecież kartofle. — Dobrze; ale jeźli pora mokra dłużej potrwa? — Wszakże nic tyle nie szkodzi tej roślinie, jak mokrość. — Prawda, iż się ona zwykle uprawia na piaskach; ale niewszędzie są piaski.

Gdy to wszystko rozważam, z tem większem przekonaniem powtórzyć muszę, co już dawniej w tej mierze powiedziałem: że za kilka miesięcy cena zboża zapewne znacznie będzie wyższą od dzisiejszej; i że przedmiot ten obecnie zasługuje w rzeczy samej na największą uwagę.

Dziś, spieszymy do Anglii ze zbożem naszem, i uważamy sobie za korzyść, gdy się go za bezcen pozbywamy. — Być może, iż za rok chętnieby nam Anglia za nie płaciła raz jeszcze tyle co teraz; ale wówczas mało jej go pewnie będziemy mogli odstąpić.

Lata mokre zawsze są dla Anglii czasem nieurodzaju. Rzecz szczególniejsza, iż nigdy prędzej o tem wiedzieć nie możemy, aż gdy sroga nędza w całej swej okropności pocznie się objawiać: nie jestże to skutek angielskiej handlowej polityki? E.

Jeżeli teraźniejsza dżdżysta pora potrwa jeszcze czas niejaki, wtedy i u nas sprawdzi się przepowiednia Pana E. — Nie mogąc jej zmienić, starajmy się przynajmniej zapobiegać jej szkodliwym wpływom, tam, gdzie zapobiedz jest w naszej mocy: — a więc, radzę PP. Gospodarzom wziąść pod szczególniejszą opiekę owce; i używać tych wszystkich środków, które zapobiegają nagromadzeniu się w ciele zbytecznej wilgoci. *Red.*

Rozmaite Przedmioty.

Prezerwatywa dla owiec w razie mokrej pory czasu.

Jeżeli tylko podobno, dawać codziennie nieco suchej paszy. W braku zaś takowej, parę razy na tydzień na noc: — Slodu jęczmiennego zeszrutowanego ze solą i z jagodami jałowcowemi, z korzeniem kalmusu, lub z zielem piołunu, szałwii, encyanny i centuryi. — Środek ten wzmacnia, a zarazem pędzi urynę; przez co zapobiega się wodnej puchlinie, która zwykle napada owce w czasie tak mokrym, jak jest obecny.

Często rewidować pod względem tej choroby stan owiec, i za najsłabszemi onej oznakami, rozpocząć stosowną kuracyą: tylko bowiem w samym zarodzie stłumić ją można.

Środek przeciw owadom zasiewy niszczącym.

(*Nadesłane.*)

Jak wiadomo, wiele istot żyjących ma jakoś wrodzony wstręt do pewnych ciał. Być więc może, iż następujący środek wytępia owady w ziemi się mnożące, a które obecnie w wielu okolicach zasiewy ozime, a nawet jare, niweczą; o którego zaś skuteczności pewien praktyczny rolnik najuroczyściej mnie zapewniał:

Zmięszać w równych częściach na wagę, sadła najstarszego, czosnku dobrze utłuczonego, dziegciu i smoły; wszystko na jednostajną massę urobić, i tą massą podczas orki, mianowicie wiosennej i jesiennej, często smarować dolną część pługa, a nawet i odkładnie: odrażająca woń tej mięszaniny, podobno w części gubi owad, a w części zmusza go do wydalenia się.

Z. St. Ob. z Lub.

Doniesienie Literackie.

Wyszedł z druku piąty Ner (za miesiąc Maj) Kalendarza Rolniczego przez N. Kurowskiego, i obejmuje następujące przedmioty: — Krótka nauka wyrabiania cukru z buraków sposobem domowym, nadesłana w rękopismie przez JW. Hr. Mostowskiego, byłego Ministra Spraw Wewnętrznych. — Ogółowe przypomnienia gospodarskie na miesiąc Czerwiec. — Dwa obrazy gospodarstwa wiejskiego (ciąg dalszy).

Redaktor *Tygodnika* Nep. Kurowski przy ulicy Sto-Jerskiej Nro 1789. — w Drukarni XX. Pijarów.